

Slane perece (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4,5 šoljebrašna
- 1 kašikašecera
- 1 kašikasoli
- 20 gsvežeg kvasca
- 1,5 šoljamlake vode
- 50 gmaslaca
- 5 kašikasode bikarbonate

Za premaz:

- 1žumance
- 1 kašikaulja
- 1 kašikavode

Za preliv:

- 1 kašikabrašna
- 1 kašikasoli
- 3-4 kašikevode

Priprema

U mlaku vodu sipati šećer i kvasac i ostaviti da kvasac reaguje na 10 minuta. U posudi pomešati brašno, so,

omekšali maslac, vodu sa kvascem, pa zamesiti testo.

Testo mesiti 10 minuta. Ostaviti ga da naraste pod kesom i krpom 1-1,5h.

Testo premesiti, pa iseci na 8 delova. Svaki razvuci na 0,5m, pa napraviti perecu.

Formirane perece spuštati jednu po jednu na 15 sekundi u kipucu vodu sa 5 kašika sode bikarbone, kad isplivaju na površinu vaditi i reati na pek papir u pleh.

Premazati ih premazom od žumanceta, vode i ulja, pa peci 10 minuta.

Nakon toga izvaditi perece, pa viljuškom ukrasiti slanim prelivom (samo sjediniti brašno, so i vodu), pa vratiti u rernu na još 3-4 minuta.

Savet